

Rumkugeln

- 350g Schokolade
- 125g Butter (zimmerwarm)
- 125g Staubzucker
- 1 EL Kakao
- 4 EL Rum
- 1 Fläschchen Rumaroma
- 200g Haselnüsse

Schokolade in Wasserbad schmelzen. Butter mit Staubzucker mixen. Schokolade unterheben. Dann die restlichen Zutaten unterheben.

Für 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in kleine Portionen teilen und zu Kugeln rollen. Je nach Lust und Laune in mit Haselnüsse, Schokostreusel oder Staubzucker wälzen. Kalt stellen und kalt genießen.

